

Medios de conjurar la crisis vinícola

porque atraviesa la

PROVINCIA DE ALICANTE

MEMORIA PREMIADA

A

José Ferrándiz Donzó

EN LOS

Juegos Florales celebrados en esta capital

EN AGOSTO DE 1902



ALICANTE

Imprenta de Moscat y Oñate

1903.

Medios de conjurar la crisis vinícola

PORQUE ATRAVIESA LA

PROVINCIA DE ALICANTE

BIBLIOTECA GABRIEL MIRO
CAM



0000073282

Medios de conjurar la crisis vinícola

porque atraviesa la

PROVINCIA DE ALICANTE

MEMORIA PREMIADA

A

José Ferrándiz Donzó

EN LOS

Juegos Florales celebrados en esta capital

EN AGOSTO DE 1902



CAM

Caja de Ahorros
del Mediterráneo

OBRAS SOCIALES
BIBLIOTECA
GABRIEL MIRO



ALICANTE
Imprenta de Moscat y Oñate

1902.



AGOSTO DE 1902

JUEGOS FLORALES

TEMA:

*Medios de conjurar la crisis vinícola porque atraviesa
la provincia de Alicante*

LEMA:

Sepamos elaborar

Desgraciadamente la crisis vinícola en nuestra provincia va haciéndose abrumadora. Esta situación nos la hemos acarreado nosotros mismos, por egoistas; pues á raíz de aquella época en que Francia sufrió tantas plagas en sus viñedos, nos volvimos locos y empezamos á plantar viñedos hasta en la cima del Sinaí, creyendo que aquellas plagas iban á durar por siempre en nuestro vecino país, y que los precios tan caros que llegó á pagarnos por nuestros rústicos vinos, acabarían por constituir una especie de Janja para nosotros. Y no paró hasta

aquí nuestro furor, sino que arrancamos olivos, almendros y otros arbolados para sustituirlos por viñedos, sin pensar, cándidos, y en nuestro afán de rápido lucro, que esas épocas son pasajeras, inestables y que no se suceden con frecuencia. Ahora nos vemos abrumados con el peso de un gran exceso de producción del cual no sabemos que hacer. Y lo peor es que ese exceso de producción es de vinos generalmente inservibles para el consumo de mesa, son casi impotables y han de ir irremisiblemente al alambique, á precios bajos.

Como estábamos acostumbrados á elaborar caldos groseros para los *coupages* de los franceses, así seguimos y teniendo sobra de vino nos faltan clases finas, limpias y de buen gusto, con que poder fomentar el consumo en el interior de nuestra provincia y exportar á las demás.

La casi totalidad de nuestra producción la compraba Francia para mezclarla con la suya, componer sus tipos y exportarlos en grande escala á América. Teniendo tanta producción y tan buena primera materia, ¿cómo no componemos nosotros nuevos tipos y le hacemos la concurrencia á nuestra vecina? Nuestra actividad no se aviene á eso y, además, nuestros conocimientos no nos aseguran que pudiéramos salir victoriosos. Desdichadamente así es; pero mientras, aquí estamos irresolutos y en continua aclamación á los gobiernos para que hagan venir al Mesías y conjure esta crisis. No, en esa actitud no se debe persistir por más tiempo y hay que ir decididamente al arrancamiento de viñedos, sin remisión alguna.

En manos de los gobiernos no está ni puede estar la resolución del problema; está en la actividad particular. Puede que aún haya algunos cosecheros que se resistan á la operación que proponemos, esperando que vuelvan las plagas á los viñedos de Francia y que esta nación vuelva á pedirnos en grandes cantidades nuestros vinos como en tiempos pasados. Torpe idea y esperanza yana. No volvería aquella época, porque los franceses es gente activa y estudiosa y no descansa en sus trabajos, en previsión de casi improbable nueva plaga.

Y aun suponiendo que fuera fácil la vuelta de aquella época, ¿es lógico estar así maleando en inútil espera? En manera alguna.

Tenemos un desequilibrio en esa producción y hay que ata-

jarlo pronto, pues donde no hay equilibrio, no hay regularidad, no hay estabilidad, no hay vida.

Si volviera Francia á necesitar de nuestros vinos aquellas grandes cantidades, ya se las daríamos sin necesidad de aumentar nuestros viñedos. Que se ofrezcan premios para trabajos que enseñen á aumentar la producción, en un caso dado, con la misma uva ó viñedos, y se les escribirá seguidamente. Pero esto es perder el tiempo hablando del mañana que acaso nos hiciera sufrir otra decepción y nos condujera á peor estado, cuando urge exponer medios para regularizar el presente.

He aquí los que nosotros creemos más eficaces:

ARRANCAMIENTO DE VIÑEDOS. — Desde luego el arrancamiento de viñedos no debía demorarse por más tiempo, especialmente de aquellos que estén en terrenos que sean susceptibles de otros cultivos como lo son casi todos los de la huerta de Orihuela, una gran parte de los de Castalla, Ibi, Onil, Biar y Villena. Los que estén en colinas, collados y montañas, sustituyendo estos últimos por plantaciones de pinadas que, dicho sea de paso, buena falta hace al país.

En la comarca de Orihuela hemos visto dar el vino á 20 y 25 céntimos cántaro de 11'75 litros, dar la uva al ganado y hasta dejarla perder, por evitarse gastos de cojer y pisa.

Desengañense los cosecheros de esa huerta. Sus terrenos están más indicados para el trigo, maíz, cáñamo, hortalizas, trebol, ramio y cultivos similares. Hé aquí el ramio un textil, del que podrán sacar gran partido de su cultivo, tanto los labradores de esta huerta como los de Villena. Estudiénlo y hagan ensayos que seguramente les daría buen resultado; pero continuar en el cultivo de la vid, es perder el tiempo, pues ya saben que producen vinos nada más que ordinarios y sin ninguna condición especial que les recomiende, aunque Villena, ha adelantado algo en la elaboración presentando tipos bastante finos, pero no hay que dejar de reconocer que sus condiciones esenciales son ordinarias.

Los vinos que producen los viñedos de la comarca de Castalla y demás pueblos que hemos citado, son en general, vinillos ordinarios de poca fuerza alcohólica, particularmente los producidos en terrenos bajos y hondonadas. Estos terrenos dedíquenlos á trigos y otros cultivos.

Esta comarca podría distinguirse mucho en el cultivo del olivo y la elaboración de sus aceites, pues ahí tenemos Biar que ya tiene cierta fama con sus aceites. Castalla, Onil y particularmente Ibi, podrían conseguirla también.

Ibi se esmera cada día más en la elaboración de sus aceites y hemos visto allí, varias veces, aceites muy finos.

Hay que desengañarse de una vez; el cultivo de la vid tenemos que dejarlo circunscrito á aquellos puntos en que sus viñedos reúnan condiciones especiales que les distinga y recomienda y para aquellos otros que, en absoluto, no sirvan para otras producciones. Los demás á arrancarlos decididamente para restablecer la normalidad, para regularizar el desequilibrio que tenemos, para nivelar la producción con la demanda ó consumo.

No somos bebedores de vino como los franceses é italianos, porque no se nos ha educado para ello y porque no tenemos vinos en condiciones que nos puedan estimular á beberlos y por tanto á aumentar el consumo.

¿Y por qué no los tenemos? Porque no sabemos elaborarlos.

ELABORACIÓN. En esta operación hay que confesar ingenuamente, que estamos muy atrasados. Puede decirse que es la provincia de España más atrasada en la elaboración de vinos, apesar de producirse en ella tan abundante y tan buena primera materia. En el extenso condado de Denia se consume bastante vino, pero como en esta comarca no se elabora, pues como sabemos sus viñedos son de uva de moscatel para la producción de la pasa, han de ir á buscarlo á otro punto. La comarca más inmediata es la del condado de Cocentaina, de donde se surten en gran parte. Más ocurre con frecuencia que no pueden comprar los vinos que necesitan en esta vecina comarca, porque no reúnen las condiciones que exige el gusto de aquel país, y, nosotros mismos, hemos visto pasar convoyes de carros á la provincia de Murcia, nada menos que de Denia á Yecla y Jumilla, á buscar los vinos que la vecina comarca de Cocentaina no les podía ofrecer, á pesar de tener sobradas existencias. ¿No es esto, pues, lamentable?

Si las comarcas de Cocentaina y Valle de Ceta, donde la producción de vinos es importante, se esforzaran en mejorar la elaboración de sus vinos preparándolos con arreglo al gusto

de Denia y Barcelona, en estos dos puntos tendrían sobrado y seguro mercado. El ferro-carril de Alcoy al puerto de Gandía, les facilita mucho el importantísimo mercado de Barcelona. Pero como elaboran sin ningún esmero, siguiendo un sistema rutinario, no pueden aprovechar las grandes ventajas que les ofrece tan sin igual mercado.

Los viñedos del alto Polop (Alcoy) producen un vino que podría ser un excelente y verdadero tipo de mesa, para figurar pronto en todas las de buen gusto. Parece que allí la elaboración ya es especial y la efectúan con más esmero é inteligencia. El clima es frío y la uva no suele llegar á su completa madurez, y, por tanto, resulta un vino ligeramente ácido, pero de gusto agradable y fresco, de 11 á 12 grados de alcohol vivo y brillante, un similar del Burdeos, que afinándolo cada vez más y empleando con él un inteligente método de crianza, seguramente que este tipo se popularizaría pronto. Generalícese la elaboración de este vino en el bajo y alto Polop y también en Bañeras, que el éxito será bueno y segura la demanda para las mesas de fondas y hoteles y de particulares de buen gusto, tanto de esta provincia como de las demás de España.

Los vinos blancos de Monforte y Aspe tienen un buen mercado en Andalucía. Más es preciso que los elaboren para el gusto de aquel país como lo hacen en la Mancha, especialmente en Ciudad Real. Andalucía quiere, en general, los vinos blancos un poco colorados ó *subidos de color* y gusto *amoroso*, como allí dicen, es decir, no los quieren secos ó ásperos sino ligeramente dulces.

Elabórese también para Andalucía los vinos blancos que allí llaman *apagados* y que consiste en pisar la uva y sin dejar que entre el periodo de fermentación, se le echa buen alcohol de vino bien rectificado, resultando una especie de mistela que les sirve para componer sus especiales vinos.

Den comienzo á la elaboración de vinos espumosos estilo Champagne. Cataluña sin tener mejores viñas, ya tiempo que los elabora y va acreditándolos. ¿Que esto supone trabajo, estudio, esfuerzo? Pues trabajemos, estudiemos, esforcémonos.

Los vinos tintos de la comarca que comprende los pueblos de Monóvar, Sax, Pinoso, Romana, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves y Aspe, por sus condiciones especiales de

robustez, gran color, mucho cuerpo y mucha fuerza alcohólica, el verdadero tipo Alicante, esos vinazos tan apreciados en Francia para abrigar, para el *coupage* de los endebles vinos de esta nación, siempre serán solicitados con dicho objeto, aunque claro, no en grande escala como hasta hace poco tiempo. Barcelona es hoy un gran mercado de recurso para estos vinos y si se procurara elaborar para su gusto, casi sería su único punto de expendición.

Como ya dejamos dicho, hay que esmerarse en la elaboración, hay que modificar nuestros métodos, dejar de hacerlo como lo hacían nuestros abuelos, hay que elaborar según el gusto del consumidor como decimos vulgarmente, hay que elaborar especialidades y especialmente.

Ofrézcanse por la Diputación premios para monografías como las siguientes: Procedimiento de elaboración de vinos de mesa. Procedimiento de elaboración de vinos para la obtención del alcohol. Procedimiento de elaboración de vinos *con objeto de obtener el maximum de fuerza alcohólica*, etc., etc. No faltarían escritores inteligentes que escribieran estos trabajos, que sin duda ilustrarían mucho á nuestros cosecheros y vinitores.

Debiera también generalizarse la elaboración de arropes. En algunos pueblos de la montaña se elabora este producto, pero en muy corta escala y poco esmero.

FABRICACIÓN DE AGUARDIENTES ANISADOS Y RECTIFICACIÓN DE ALCOHOLES.

La fabricación de aguardientes anisados en nuestra provincia es relativamente limitada, y no nos referimos á los anisados de marca, porque esta fabricación es casi nula.

Dicha fabricación debiera tener aquí ya verdadera importancia, porque fijémonos en que Andalucía es un gran mercado para este producto; pues allí es importantísimo el consumo de anisados. ¿Y qué provincia más indicada que la nuestra para exportar á aquel país sus anisados y dominar el mercado con ventajas sobre otras? Hay recursos, hay medios, hay negocios que se nos vienen á las manos y los dejamos caer sin saber aprovecharlos. Créense marcas de anisados secos y dulces y trabájese para acreditarlos y popularizarlos como lo ha conseguido el fabricante del Anis del Mono y Queremón Alfonso.

En Valencia se han hecho buenos capitales en la fabricación de anisados ordinarios para Andalucía y en nuestra vecina provincia hay también inmensas fortunas hechas en la fabricación de ese producto que allí tiene mucha importancia. Existen en la capital y pueblos de la misma muchas fábricas de licores ya acreditadas y que realizan muchas ganancias.

Allí no tienen, sin embargo, mejores vinos que nosotros, pero el trabajo y el estudio les han acreditado en esa fabricación y permitido obtener grandes beneficios. Aquí nosotros apesar de tener mejores vinos y de estar en mejores condiciones respecto al mercado andaluz, lejos de sobresalir en este negocio somos una nulidad. No tenemos ni siquiera una fábrica de licores de verdadera importancia.

Es verdaderamente lamentable que ya de tiempo no sea la plaza de Alicante el centro de rectificación de todas las holandas ó lisos (aguardientes de 18 á 25° Cartier) y alcoholes de primera destilación que se fabrican en la provincia, como lo son Valencia y Tarragona en las suyas.

Bien se conoce que en esta provincia no hay quien comprenda la importancia que tendría el establecimiento de esas fábricas de rectificación y el eficaz y poderoso medio que proporcionarían para conjurar la crisis vinícola porque se atraviesa.

De este alcohol rectificado la provincia hace bastante consumo para la elaboración de mistelas, pero su principal mercado es Andalucía y es tan importante, que puede asegurarse que casi la totalidad de los alcoholes rectificados que producen Valencia y Tarragona, los consume Andalucía, empleándolos en la fabricación de licores, de anisados, de sus *apagados* y en el refuerzo de sus especiales vinos de Málaga y Jerez.

Barcelona es también otro importante punto de venta para esos alcoholes que emplea más generalmente en el refuerzo de vinos que envía á América.

La fabricación de vinagres también debiera emprenderse con alguna escala, porque esto constituiría un buen recurso y sería la creación de una industria más en la provincia.

En otras capitales que no cuentan con los medios que esta para esa fabricación, hay instaladas fábricas muy importantes que producen muy buenos vinagres ordinarios y de marca

que venden á buenos precios. También Andalucía consume mucho de este producto.

Ibamos á indicar también la elaboración de cognac, pero desistimos porque para fabricar buen cognac es indispensable antes saber elaborar *buenos vinos* y como á esto aun no se ha llegado, lo dejaremos para más oportuna ocasión. Además, para hacer esta fabricación en forma que pueda asegurar el éxito, se necesita capital, inteligencia y perseverancia y dudamos que aquí haya todo esto. Y lo dudamos, porque para otros casos más abordables, no se ha demostrado.

EXPOSICIONES. Organícense por la Diputación exposiciones vinícolas provinciales que vengán á formar un número en el programa de fiestas de Alicante, cada dos ó tres años, concediéndose también premios especiales para los mejores vinos de mesa y para los más exquisitos anisados y los más neutros alcoholes rectificadas.

Ofrézcase también un premio para el autor del mejor *ponche* ó á base de vino, pero de vino, fino, excelente y de *marca*.

Nuestra provincia tiene sobrados medios propios para conjurar la crisis vinícola porque atraviesa y no todas podían solucionar ese problema de la crisis vinícola, tan pronto y mejor que la nuestra; pero esos medios hay que emplearlos con decisión y con actividad, condiciones en las cuales no sobresalimos nosotros.

Poniendo en práctica los dos primeros medios que citamos, estaría á nuestro entender, conjurada la crisis; pero dudamos que para el primero, haya la pronta y debida resolución, y para el segundo, la buena voluntad y propósito de estudios que son necesarios.

Y tengan presente nuestros cosecheros que el Mesías es improbable, es difícil que vuelva y es imperdonable que pierdan un tiempo tan precioso esperándole inútilmente. Y esta pasiva actitud, hay que rechazarla con energía y con los verdaderos propósitos de aquellos que tienen necesidad de regenerarse por el trabajo, la actividad y el estudio, principales elementos que consiguen cuanto es necesario para la vida moral y material de los pueblos.



CAM


Caja de Ahorros
del Mediterráneo

OBRA SOCIAL

BIBLIOTECA

GABRIEL MIRO



 Precio: 0'60 pesetas ejemplar 